ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№24 (122) декабрь 2008

журнал для тех, кто любит готовить

[redacted]

Дорогие друзья!
Поздравляем вас с наступающим Новым, 2009 годом. Мы желаем вам в эти непростые времена оставаться оптимистами и не терять хорошее настроение и аппетит! И конечно, весело и бодро встретить Новый год!
Мы будем очень рады, если, накрывая праздничный стол, вы воспользуетесь нашими рецептами. И не только из этого номера. В конце журнала вы найдете алфавитный список всех рецептов, опубликованных в 2008 году.
[redacted]

заливное из морепродуктов в бокалах

ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** рыбной мелочи
- **1** небольшая луковица
- **1** небольшая морковка
- **3** горошины черного перца

[redacted]

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рыбную мелочь промыть. Лук и морковь очистить. Поместить рыбу, лук и морковь в кастрюлю, влить 1,5 л холодной воды, довести до кипения. Варить

[redacted]

3 Спаржу вымыть, нарезать кусочками длиной 3–4 см, опустить на 2 мин. в кипящую подсоленную воду. Отбросить на дуршлаг и обдать ледяной водой.

[redacted]

жюльены с перепелиными яйцами

СУП С МИДИЯМИ

ЧТО НУЖНО:

500 г замороженного мяса мидий
300 г картофеля
1 луковица
50 г шпика
[redacted]

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мидии заранее разморозить в нижнем отделении холодильника. В кастрюлю влить стакан холодной воды, положить мидии, довести до кипения и снять [redacted]

4 Лук очистить и измельчить, шпик нарезать полосками. В кастрюле разогреть сливочное масло, обжарить шпик, 3 мин. Добавить лук и готовить еще [redacted]

СПОНСОР РЕЦЕПТА
FARM FRITES®
Самый вкусный картофель!

свиная отбивная в цитрусовом соусе с картофелем фри

ЧТО НУЖНО:

400 г свиного филе
1 упаковка (750 г) волнистого картофеля фри для духовки **TM Farm Frites**
• сок и натертая цедра 2 апельсинов и 2 лимонов
1 ст. л. бальзамического уксуса
1 ст. л. крупнозернистой горчицы

СПОНСОР РЕЦЕПТА
СТОКМАНН

мясной хлеб с беконом и луком

[redacted]

СПОНСОР
РЕЦЕПТА

SUNRISE

цыпленок с овощами

ЧТО НУЖНО:

- **1** цыпленок весом 1,5 кг
- **1** небольшая луковица
- **6** лавровых листьев

[redacted]

СПОНСОР РЕЦЕПТА
1634
ФЕРНАНДО ГИРОН

филе щуки с грибами и сыром

красная капуста, тушенная с вином

ЧТО НУЖНО:

- **1,5 кг** краснокочанной капусты
- **4** яблока
- **100 г** изюма
- **100 г** сливочного масла
- **5** тонких полосок бекона
- **•** тертая цедра 1 небольшого апельсина
- **200 г** сахара

картофельная пицца с индейкой по-гавайски

СПОНСОР РЕЦЕПТА
РОЛЛТОН
ПРОСТОЙ РЕЦЕПТ ВКУСНЫХ БЛЮД

ЧТО НУЖНО:

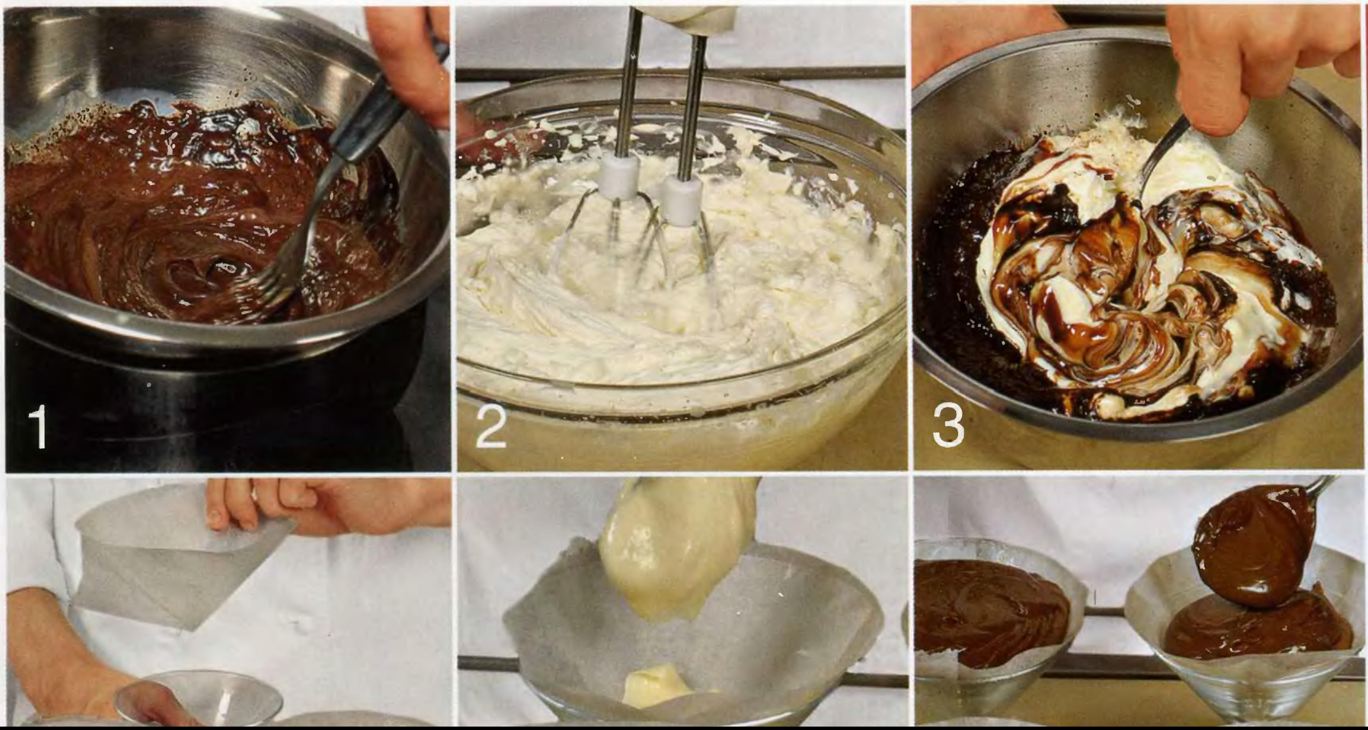
СПОНСОР РЕЦЕПТА

ОКЕАН ТРК

блинчики с икрой

ЧТО НУЖНО:

100 г муки
• щепотка соли
1 ст. л. сахара
1 яйцо


1
2
3

миндальный торт с малиной

рождественский кекс

ЧТО НУЖНО:

200 г муки
0,5 ч. л. соли
200 г сахара
200 г сливочного масла
4 яйца
200 г изюма
100 г вяленых вишен
100 г вяленых ананасов
1 ст. л. засахаренного корня имбиря
100 г фундука
1 лимон
4 ст. л. виски

Для украшения:

1 большой апельсин
2 груши
4–6 кумкватов
1 стакан сахара

Время приготовления: 3 часа 10 мин

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Изюм промыть, замочить в виски на 10 мин. С лимона мелкой теркой снять цедру, из мякоти выжать сок. Орехи мелко порубить. Вишни и ананасы положить в миску, полить лимонным соком, перемешать.

2 Сливочное масло нагреть до комнатной температуры, растереть с лимонной цедрой и сахаром. Добавить яйца, перемешать.

3 В три приема, постоянно перемешивая, всыпать в смесь просеянную муку. Затем добавить изюм вместе с жидкостью, орехи, имбирь и сухофрукты. Тщательно перемешать.

4 Разъемную форму для выпечки диаметром 20 см смазать маслом. Застелить ее пергаментом так, чтобы его края выступали над краем формы на 5–6 см. Влить тесто и разровнять поверхность от центра к краям, чтобы центр был примерно на 2 см ниже. Поставить в разогретую до 150 °С духовку на 2,5 ч. Оста-

список рецептов за 2008 год

В первой колонке указан номер журнала, в котором расположен рецепт, во второй – номер страницы.

ЗАКУСКИ

Дип из запеченного чеснока с овощами 12 2–3
Домашний галантин 19 2–3
Жюльен с яйцом и луком-пореем 24 6
Закуска из копченого лосося 22 2
Закуска из творога и авокадо 9 4
Закусочный торт с брокколи и креветками 5 2–3
Закусочный торт с овечьим сыром 1 8–9
Заливное из мясной нарезки 6 4–5
Запеченный чеснок с козьим сыром 17 2–3
Кальмар в маринаде 3 4
Картофельное суфле с сыром 2 2–3
Китайские рулетики 11 20–21
Красный лук с грибной начинкой 23 2–3
Паштет для настоящих мужчин 4 2–3
Паштет из голубого сыра 19 4
Паштет из скумбрии 13 5
Профитроли с сырным кремом 10 4
Рольмопс 4 6
Рулеты из говядины с маринованным
Салат с тунцом и зеленой фасолью 1 6–7
Салат с хурмой 24 4
Теплый овощной салат с кедровыми орешками 16 2–3
Теплый салат с чечевицей 8 2–3
Хрустящий салат с говядиной 18 4

СУПЫ

Айнтопф со свининой 20 10
Борщ грибной с «ушками» 15 8–9
Гороховый суп с копченой курицей 2 8–9
Грибной суп с перловкой 17 10
Грибной суп с фрикадельками 21 6–7
Итальянская похлебка 11 6–7
Итальянский суп с сосисками 2 10
Калифорнийский холодный суп 14 6–7
Капустняк запорожский 1 10–11
Картофельный суп с черемшой 10 6–7
Куриный суп с миндалем 11 8
Куриный суп с сельдереем 23 8
Говядина с грибами 9 14–15
Говядина с овощами и шоколадом 19 12–13
Говядина с солеными огурцами и медом 9 12
Говядина со свекольными чипсами 5 14–15
Говядина, тушенная в пиве 11 12
Ирландское рагу 22 12
Котлеты в горчичном соусе 18 12
Маринованная свиная вырезка 13 10–11
Медальоны из говядины с ветчиной 23 10
Мясной торт для влюбленных 1 14–15
Мясной хлеб 24 12–13
Мясо с молодыми овощами 12 10–11
Отбивные из баранины с грибным ризотто ... 6 16–17
Печенка по-строгановски 8 14
Пирог с говядиной и почками 11 10–11
Рагу из говядины с грибами 4 12–13
Рагу по-мароккански 16 10–11
Ростбиф по-флорентийски 14 10–11
Свинина в сливовом соусе 16 8–9
Свинина для пикника 10 12
Свинина по-португальски 15 12
Свинина с картофелем 19 10
Свинина с овощами в горшочках 17 14
Свинина, запеченная с травами 8 6–7
Свинина, тушенная с овощами 21 12
Свиной окорок в клюквенном соусе 20 14
Свиной окорок по старинному рецепту 7 12–13
Свиные котлеты на косточке с морковью 2 12–13

Пагр в грейпфрутовом соусе 5 18
Палтус в сырной панировке 2 20
Рулеты из палтуса....12 20–21
Рыбное филе с овощами и креветками 1 18–19
Рыбные зразы с креветками 14 20
Сардины в ореховой панировке 6 18
Сибас с кольраби 23 14–15
Сибас с начинкой из гречки....16 18–19
Сырный пирог из лосося 21 14–15
Треска на шпажках....13 14
Треска с хреном и сливками....3 14
Филе щуки с грибами и сыром 24 16–17
Фритатта с копченой скумбрией....2 18–19

МОРЕПРОДУКТЫ

Жюльен с мидиями и креветками 21 18–19
Заливные креветки и осьминоги 24 2–3
Мексиканская закуска с морепродуктами....19 6–7
Паэлья....22 18–19
Пилав с креветками 19 18–19
Ризотто с креветками 18 20–21
Фрикасе из мидий и лисичек 15 18

ОВОЩИ

Аргентинское рагу в тыкве 21 20–21
Белые грибы в сливочном соусе....16 12
Грибное ризотто 17 21
Запеканка из цукини с фенхелем....4 20–21

ВЫПЕЧКА

Бананово-финиковый пудинг....2 26–27
Блинчатый пирог....5 20–21
Блинчики с печенью трески 9 22
Блины с вишневым кремом 5 24
Блины с икрой....24 20–21
Вишневый пирог 6 22–23
Геркулесовый пирог с яблоками и инжиром 7 26–27
Греческий пирог со шпинатом 10 20–21
Грибной пирог с каштанами 15 20–21
«Зеленые» блины 5 22–23
Итальянское рождественское печенье 1 20
Ирландский мясной пирог....23 20–21
Картофельный пирог с грибами....7 22–23
Кексы с виноградом....16 26
Киш лорен с беконом и спаржей 4 22–23
Клафутти из вишни 23 28
Коктейльное печенье 22 24–25
Кольца из заварного теста 10 28–29
Кофейное печенье с фундуком....19 24–25
Лимонный пирог 9 26–27
Мятное печенье с шоколадом....18 26–27
Овсяный кекс с бананами....20 26–27
Овсяные полоски с хурмой 6 24
Оладьи с черникой....14 26
Открытый пирог с баклажанами....13 22–23
Пасхальное печенье....8 26–27
Пасхальный торт 8 28–29
Пасхальный шоколадный кекс....8 24–25
Кофейный торт 11 24–25
Мазурек старопольский....2 24–25
Маковый торт с клубникой....10 24–25
Малиновое желе с базиликом....13 30
Медовый йогурт с морковью 7 28
Меренги с фруктами....3 26–27
Миндальные пирожные с ягодами 11 22–23
Миндальный торт с малиной 24 24–25
Мороженое с малиной и киви....3 28
Мороженое-капучино 15 26–27
Мятный семифредо с шоколадом 4 28–29
Персики с творожным кремом....15 24–25
Печенье «Погоны» 4 24–25
Пирог с капустой и яйцом 3 22–23
Пирожные с черничным кремом....23 24
Попкорн в шоколаде 19 28–29
Рождественский торт с фруктами 24 26–27
Творожный торт с замороженными бананами....6 26–27
Торт для любимой....5 26–27
«Тарт татэн» с хурмой....3 24
Чизкейк с белым шоколадом....1 28–29
Шахматный торт....21 28–29
Шоколадно-апельсиновый мусс 3 25
Шоколадное фондю....11 26–27
Шоколадные кексы с грушами....1 26–27
Шоколадные пирамидки....24 22–23
Шоколадные сердечки со сливочным муссом....4 26–27

следующий номер выйдет 22 декабря

где купить

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 24(122), декабрь 2008
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Продолжается редакционная подписка на 2009 год.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера. Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США или в евро:

• **в долларах США**
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications», Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808

• **в евро**
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications», Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM

ГАСТРОНОМЪ журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8,50. Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10. Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10. Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10. Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 780 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 715 руб.